

Išleri i šišarke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo za išlere:

- **180 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** jaje
- **200 g** brašna
- **100 g** mlevenih oraha

Fil za išlere:

- **2** jajeta
- **100 g** šećera u prahu
- **140 g** margarina
- **3 štangle** čokolade za kuvanje
- **1** kašikaruma

Šišarke:

- 125 g margarina
- 6 kašika šecera
- 6 kašika meda
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 kašike kaka
- 2 vanil-šecera
- 1 pakovanje pahuljica "ar na dar" sa ukusom čokolade
- 50 g proprženog susama

Priprema

Testo za šišarke: Penasto umutiti margarin sa šecerom, pa dodati jaje, brašno i orahe. Rukama umesiti testo. Za cvršće testo staviti više brašna. Ostaviti testo u frižideru pola sata, a zatim ga razviti i čašom za rakiju vaditi krugove. Reći krugove u pleh obložen papirom za pečenje. Peći na 200 stepeni 15-20 minuta vodeći računa da se ne prepeku.

Fil za šišarke: Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti žumanca sa margarinom i šecerom u prahu. Dodati rum i otopljenu čokoladu pa promešati. Posebno umutiti belanca u cvrsti sneg, pa ih varjacom umešati u smesu sa žumancima. Filom spojiti po dva kruga, tj. keksica (prethodno ostaviti keksice da se prohlade). Odozgo opet premazati sa malo fila i po želji ukrasiti rendanom čokoladom ili mlevenim orasima.

Za šišarke u odgovarajućoj posudi otopiti margarin, šećer i med na tihoj vatri. Zatim dodati čokoladu, kakao i vanil-šećer. Sve dobro sjediniti pa skloniti sud sa vatre. Dodati "ar na dar" i susam koji ste prethodno malo propržili u suvom tiganju. Sjediniti, pa kad se malo prohladi smesom puniti cediljku za limun i oblikovati šišarke. Povremeno promešati smesu dok se hladi, da čokolada ne bi "pala" na dno.

Savet